MIO:STAR

Mojito

Standmixer | Mixeur de table | Frullatore

7174.163--Standmixer-Mojito--2012-V4--DH-01 SW.indd 1 07.01.13 18:30

Standmixer Mojito

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Zusammensetzen	7
– Anwendung	8
– Nach dem Mixen	10
– Anwendungstabelle	11
– Rezepte	12
Reinigung	**14**
– Motoreinheit	14
– Mixkrug und Zubehörteile	14
Aufbewahrung / Wartung	**15**
Störungen	**15**
Entsorgung	**15**
Technische Daten	**16**

2 Sicherheitshinweise

Deutsch

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

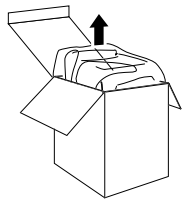
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- ***Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!***
- ***Vorsicht, die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)***
- ***Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben***
- Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- ***Niemals kochendes Mixgut verarbeiten***
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 40 °C)
- Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann
- ***Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 2 Minuten betrieben werden.*** Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Mixkrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)
- Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Verletzungsgefahr)
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– **Standmixer aus der Verpackung nehmen**

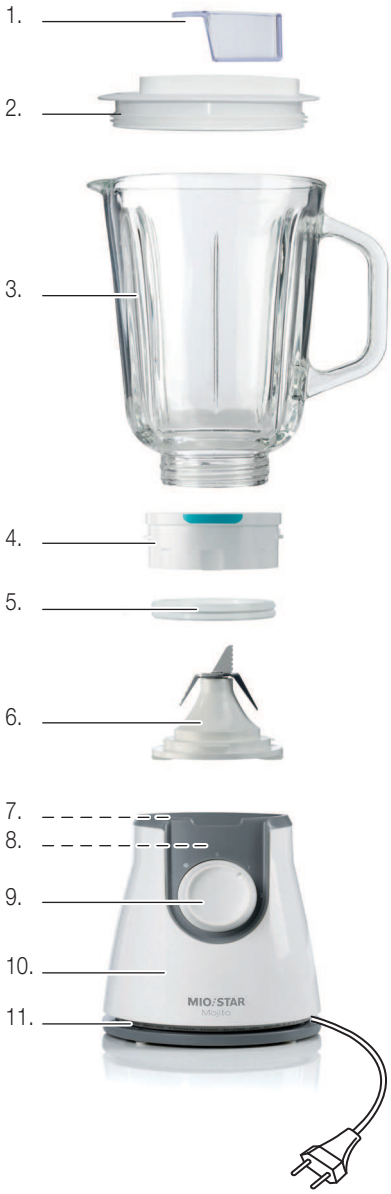
– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind**:
  1. Messbecher
  2. Deckel
  3. Mixkrug
  4. Messereinheit (***Achtung; scharf geschliffen!***)
  5. Motoreinheit

– **Alle Teile (ohne Motoreinheit) sorgfältig reinigen**. Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Mixkrug:

1. Transparenter Messbecher (in Deckel)
2. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring
3. Mixkrug (max. 1.5 l Flüssigkeit / 1¼ l festes Mixgut)
4. Standfuss
5. Silikon-Dichtungsring
6. Messereinheit *(Achtung; scharf geschliffen!)*

Motoreinheit:

7. Sockel für Mixkrug (mit Sicherheitsschalter auf Innenseite)
8. Antrieb (Innenseite)
9. Ein-/Ausschalter mit zwei Geschwindigkeitsstufen («**0**» Aus, Stufe «**1**»/«**2**») und Impulssteuerung («**P**»)
10. Motoreinheit
11. Aufwickelfunktion mit Netzkabel/-stecker

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen
- Dichtungsring von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten
- Messereinheit in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)

- Mixkrug und Messer fest miteinander verschrauben (im Gegen-Uhrzeigersinn)
- Mixkrug auf Motoreinheit setzen (Krug schnappt hörbar ein)

- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von ***max. 1500 ml Flüssigkeit*** möglich. Bei ***festem Mixgut*** dürfen ***max. 1250 ml*** verarbeitet werden.
  Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!

max. 1500 ml Flüssigkeit oder
max. 1250 ml festes Mixgut

- Deckel aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher befestigen
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels aufsetzen

3. Inbetriebnahme

- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen
- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V /50 Hz) **stecken.**
  Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist
- Vor dem Einschalten des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug und Deckel korrekt befestigt sind
- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen («Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten).
  Hinweis: Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen

Wichtig!

- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen: Verletzungsgefahr!***

4. Nach dem Mixen

- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf: Verletzungsgefahr!**
- **Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr!**
- **Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «0» stellen)**
- **Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch den Mixkrug und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 14).

Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten intensiv gemixt, püriert, gequirlt, zerhackt und zerkleinert werden.

Mühelos lassen sich delikate Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Smoothies, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

Denken Sie bitte stets daran, dass ein Standmixer ***in Sekunden*** und nicht in Minuten arbeitet. Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2 – 3 cm grosse Stücke.

max. 2 Min.

Wichtig!

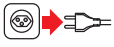
– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
– Der Standmixer ist für den ***Kurzzeitbetrieb von 2 Minuten*** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 5 Minuten) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**
- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen

- **Dichtungsring** von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten, da sonst das Mixgut austritt

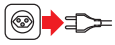
- **Messereinheit** in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)

- Durch Drehen im Gegen-Uhrzeigersinn **Mixkrug und Messer** fest miteinander verschrauben

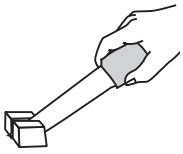
– **Mixkrug auf Motoreinheit setzen** (Griff schräg nach hinten links). Mixkrug an Handgriff nach vorne drehen (schnappt hörbar ein).
– Bei richtig aufgesetztem Krug ist die grünblaue Markierung auf der Vorderseite sichtbar

Hinweise:
– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden
– Ist die Messereinheit und/oder der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt, lässt sich der Mixkrug nicht auf das Gerät aufsetzen

3. Anwendung



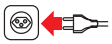
– **Netzstecker ziehen**



Mixkrug auffüllen:
– Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
– Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
– Beeren verlesen und entstielen
– **Feste Zutaten** (z.B. Karotten, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in ***kleinen Mengen*** mixen
– Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von ***max. 1500 ml Flüssigkeit*** möglich. Bei ***festem Mixgut*** dürfen ***max. 1250 ml*** verarbeitet werden.
Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!
– Zur Herstellung von z.B. **Tomatensaft,** die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 10)
– Nicht mehr als 8 Eiswürfel pro Arbeitsgang verarbeiten

Hinweise:
– Der Standmixer ***eignet sich nicht*** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
– Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
– **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**

– **Deckel aufsetzen** und durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher befestigen (rastet ein)
– **Messbecher** auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und festdrücken



– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit

Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist

– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Netzstecker eingesteckt und der Mixkrug und Deckel korrekt und sicher befestigt sind

– Mit dem **Drehknopf die gewünschte Mixgeschwindigkeit** wählen. Die Einstellungen:
  – «**0**» Aus
  – «**1**» langsam
  – «**2**» schnell
  – «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, bis Drehknopf losgelassen wird): Kurz grob hacken, zerkleinern, mixen und pürieren

– «Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten

Tipps:

– Je länger der Mixvorgang andauert (max. 2 Minuten), desto feinere Mixergebnisse werden erzielt. Dabei ist zu beachten, dass trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute gemixt werden dürfen
– Falls sich die Zutaten nicht mischen (z.B. leichtes Mixgut «schwimmt oben auf»):
  – Gerät abschalten und Drehknopf kurz mehrmals auf Stellung **«P»** stellen (es entsteht ein Sog, der die Zutaten nach unten zieht)
  – bei ausgeschaltetem Gerät die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder
  – einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
  – etwas Flüssigkeit beigeben

Wichtig!

– Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 40 °C), da sonst der Glaskrug durch den Temperaturschock bersten kann
– **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
– Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Zutaten nachfüllen:

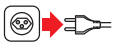
- Mit dem **Messbecher**, können durch die Nachfüllöffnung im Deckel weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden.
  Hinweis: für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, jeweils nur wenige Zutaten nach und nach beigeben
- Zutaten wie z.B. Tomaten- und Apfelschnitze **direkt durch die Nachfüllöffnung** auf die laufende Messereinheit fallen lassen

Wichtig!

- ***Max. Füllmengen von 1500 ml Flüssigkeit*** oder ***1250 ml festem Mixgut*** nicht überschreiten.
  Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!
- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen: Verletzungsgefahr!***

4. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Gerät ausschalten (Drehknopf auf Position «**0**» stellen)



- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- **Messbecher und Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und abnehmen**
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Zum Servieren kann der Mixkrug mit seinem Standfuss auch direkt auf den Tisch gestellt werden

Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach jedem Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 14)
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

5. Anwendungstabelle

Mix-geschwindigkeit	Funktion	Anwendung	max. Dauer/ Füllmenge
0	**Aus**	–	–
1 (langsam)	mischen, umrühren	Zubereiten von leicht flüssigen Zutaten (Getränke, (Milch-) Shakes, weiche Früchte zerkleinern, warme Suppen (max. 40 °C))	30 – 60 Sek. (bei 1.5 l)
1 oder 2		Milch-Shakes mit harten Früchten, Kürbissuppen (Kürbis weichgekocht)	60-90 Sek.
2 (schnell)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von mittelschweren, flüssigen Zutaten	60-90 Sek./ (bei 1.25 l)
	zerkleinern	Zubereiten von (mittel-) schweren und überwiegend festen Zutaten (Gemüse, Pesto, harte Früchte, Babynahrung, Joghurtgetränken und Desserts)	60 – 90 Sek./ (bei 1.25 l)
P (Impulssteuerung)	für sehr kurze Mixdauer	Zutaten «schwimmen auf»: Impulssteuerung «**P**» 3-5 mal kurz betätigen (ca. 1-3 Sek.) und nachher mit «**2**» weiterfahren	1-10 Sek.
		Eiswürfel zerkleinern. Hinweise: Zuerst etwas Wasser in den Krug geben (Würfel drehen sonst mit). Pro Arbeitsgang maximal 8 Stück einfüllen	2-10 Sek.

Tipps:

- Im Zweifelsfalle grundsätzlich auf Stufe «**2**» arbeiten
- Festere Bestandteile (z.B. Eier) vor dem Verarbeiten direkt in den Mixkrug geben. Flüssigkeit durch die Nachfüllöffnung beifügen
- Bei Mixdrink-Rezepten von Früchten mit Milchprodukten und zerstossenem Eis (z.B. Smoothies, Frappés), mit den flüssigsten oder weichsten Zutaten beginnen (auf Stufe «**1**»):
  - Festere Zutaten dazugeben (auf Stufe «**2**» stellen)
  - Zerstossenes Eis beifügen und kurz aufmixen (auf Stufe «**2**»)
  - Sofort in vorgekühlten Gläsern anrichten und servieren

Mojito

- 6 cl Rum (weiss)
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- etwa 8 Minzblätter
- Sodawasser (oder Tafel- oder Mineralwasser mit Kohlensäure)
- Eiswürfel
- Longdrinkglas

- Limettensaft, Zuckersirup und die Minzeblätter in ein Longdrinkglas geben. Minze-Blätter mit einem Holzstössel leicht zerdrücken. Dann Rum dazugeben und Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Einen Schuss Soda dazugeben und noch einmal kurz umrühren. Das Glas mit einem Zweig Minze garnieren

Tipps:
- Minze am besten im Kühlschrank in einen Plastiksack eingewickelt aufbewahren
- Nach Möglichkeit immer frisch gepressten Limettensaft verwenden. Eine Limette enthält normalerweise etwas über 2 cl Fruchtsaft

saisonküche

Frozen Rasperry Margarita

Das nachfolgende Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

Margarita:
- 3 Limetten
- 150 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- ca. 6 dl zerstossenes Eis («crushed ice»)
- 3 – 4 dl Tequila
- 8 Himbeeren (für die Garnitur)

Zuckerrand:
- 1 Limette
- 50 g Zucker

- **Für den Zuckerrand** zwei Teller bereitstellen, deren Durchmesser leicht grösser ist als derjenige der Gläserränder
- Limette auspressen. Den Saft auf den einen, den Zucker auf den anderen Teller geben
- Die Gläserränder nacheinander zuerst in den Limettensaft, dann in den Zucker tauchen

– **Für den Margarita** die Limetten auspressen
– Mit den Himbeeren und dem Zucker im Mixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen
– Das zerstossene Eis und das Himbeerpüree wiederum im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten
– In die Gläser verteilen, mit Tequila übergiessen und mit je einer Himbeere garnieren

Dani's Pesto mit Basilikum und Feta

– 5 dl Olivenöl
– 1 dl Zitronenöl
– 200 g Feta (gibt einen feineren Geschmack als z.B. Parmesan)
– 100 g Nüsse (Pinienkerne oder Baumnüsse)
– 4 Bund Basilikum
– 1 Knoblauch

– Fetakäse in würfelzuckergrosse Stücke schneiden
– Basilikum waschen und dann Blätter von Zweigen abzupfen
– Knoblauchzehen schälen

– Zuerst Öl, dann die übrigen Zutaten in Mixer geben. Deckel mit Messbecher aufsetzen
– Zuerst mehrmals hintereinander kurz Drehknopf für 1-2 Sekunden auf «**P**» (= Impulssteuerung) drehen. Die leichteren Zutaten, wie Basilikum, werden so nach unten «gezogen» und nachher besser zerkleinert
– Anschliessend für einige Sekunden auf Stufe «**2**» weiterfahren, bis die Zutaten gut durchmischt und zerkleinert sind
– Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Tipp:
– Wenn leichtere Zutaten oben aufschwimmen, jeweils für 1-2 Sekunden Drehknopf auf «**P**» (= Impulssteuerung) stellen

Motoreinheit

– Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehschalter auf «**0**» stellen und den Netzstecker ziehen

– **Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**

– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
– Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Mixkrug und Zubehörteile

– Bei **leichter Verschmutzung** (z.B. nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) lauwarmes Wasser (ca. 500 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
– Gerät einige Sekunden laufen lassen (Drehknopf auf Pos. «**P**» stellen, dann Drehknopf wieder loslassen auf Pos. «**0**»). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen

– **Netzstecker ziehen**
– Mixkrug, Deckel und Messbecher gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen (Vorsicht; scharfe Messer!)

– Bei **stärkerer Verschmutzung** die Messereinheit aus dem Mixkrug lösen (im Uhrzeigersinn drehen). Dichtungsring von Messereinheit lösen. Standfuss mit der grünblauen Markierung von Glaskrug lösen
– Alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und wieder gut abtrocknen. (***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!***)

Hinweise:
– ***Messereinheit und Motoreinheit nie in den Geschirrspüler geben!***
– Glaskrug, Dichtungen und Deckel könnten in den Geschirrspüler gegeben werden (Dichtungen und Kunststoffteile nur in den oberen Korb). Mit Handwäsche bleiben sie nicht nur länger schön, sondern halten auch länger
– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich auf Kunststoffteilen ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Küchenpapier geben und Farbe wegwischen. Gut ausspülen

Aufbewahrung / Wartung

Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren

Wartung

- Der Standmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

Störungen

- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Entsorgung

- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Masse Grundgerät (mit Mixkrug)		ca. 200 x 320 mm (Durchmesser x Höhe)
Länge Netzkabel		ca. 0.75 m
Gewicht		ca. 2.7 kg
Inhalt Mixkrug		max. 1.5 l
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
	– Mixkrug/Deckel und Messbecher	Glas / Kunststoff
Drehzahl	– Stufe «**1**» – Stufe «**2**»	bis 15'000 U/min. bis 18'000 U/min.
Kurzzeitbetrieb		maximal 2 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		S+
M-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Mixeur de table Mojito

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**18**
A propos de ce mode d'emploi	19
Déballage	19
Eléments de l'appareil et de commande	**20**
Bref mode d'emploi	**21**
Fonctionnement	**22**
– Avant la 1ère mise en marche	22
– Utilisation	22
– Mise en place	23
– Assemblage	23
– Utilisation	24
– Après avoir mixé	26
– Tableau d'utilisation	27
– Recettes	28
Nettoyage	**30**
– Bloc moteur	30
– Bol mixeur et éléments	30
Rangement / Entretien	**30**
Problèmes	**31**
Elimination	**31**
Données techniques	**32**

Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - avant de mettre et d'enlever les accessoires
  - avant chaque nettoyage
  - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par son cordon d'alimentation
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - s'il est tombé ou s'il est endommagé

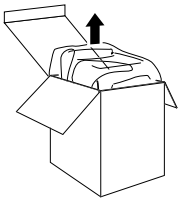
  Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - utilisez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance min. de 50 cm
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
  - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance
- ***N'utilisez jamais le mixeur à vide!***
- ***Attention, les lames sont affilées, ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le bol mixeur lorsque le mixeur fonctionne (risque de se blesser avec les lames qui tournent!)***
- ***Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place***
- Ne pas retirer le couvercle du mixer en marche
- ***Ne jamais mixer des aliments bouillants***
- Laisser refroidir les aliments avant de les verser dans le mixeur (température max de 40 °C)
- Ne pas placer le mesureur sur le couvercle lorsque vous mixez des aliments chauds, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'orifice
- ***Le mixeur ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 2 minutes.*** Après laisser refroidir l'appareil à température ambiante
- Ne retirer le bol mixeur que lorsque les lames se sont arrêtées
- Le mixeur ne convient pas pour hacher des épices, pommes de terre (ex. pour purée) ou pour des aliments très secs ou très durs
- Une fois le mixeur éteint, les lames continuent de tourner, ne pas toucher (risque de blessure)
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de blessures)
- Ne jamais toucher aux éléments en rotation
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance

A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir le mixeur de table de l'emballage**

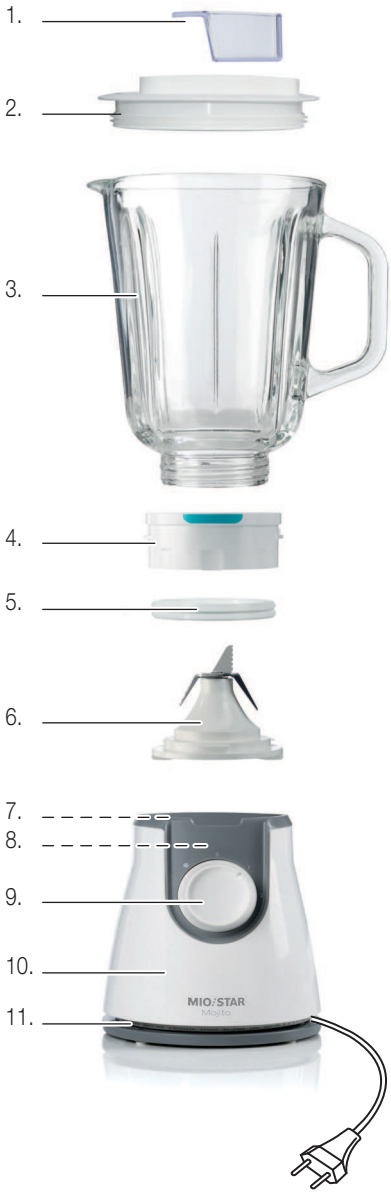
– **Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage**:
  1. Mesureur
  2. Couvercle
  3. Bol mixeur
  4. Tête de coupe *(**Attention: très tranchante!**)*
  5. Bloc moteur

– **Nettoyer à fond tous les éléments (pas le bloc moteur).** Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide puis l'essuyer
– **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
– **Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

– Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)

Eléments de l'appareil et de commande



Bol mixeur:

1. Mesureur transparent (dans le couvercle)
2. Couvercle avec orifice de remplissage et joint d'étanchéité en silicone
3. Bol mixeur (max. 1.5 l de liquide / 1¼ l d'ingrédients solides)
4. Base
5. Joint d'étanchéité en silicone
6. Tête de coupe *(**Attention: très tranchante!**)*

Bloc moteur:

7. Socle pour bol mixeur (avec dispositif de sécurité à l'intérieur)
8. Actionnement (intérieur)
9. Interrupteur marche/arrêt avec 2 degrés de réglage de vitesse («**0**» éteint, positions «**1**»/«**2**») et fonctionnement par impulsions («**P**»)
10. Bloc moteur
11. Fonction d'enroulement avec cordon d'alimentation et fiche

Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 18 et 22.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Mettre le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, et pas juste sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «**0**» (=arrêt)
- Placer le joint sur le bord de la tête de coupe. Veiller à ce qu'il soit correctement placé
- Placer la tête de coupe dans le socle (lames vers le haut)

- Bien visser la tête de coupe au bol mixeur (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
- Placer le bol sur le bloc moteur. Le bol s'encastre (cela s'entend)

- Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol
- On ne peut mixer que ***1500 ml de liquide*** à la fois. Pour les ***aliments solides*** ne mixer que ***1250 ml max.***
  Important: ne pas trop remplir le bol mixeur; risque de faire forcer le moteur!

max. 1500 ml de liquide ou
max. 1250 ml des aliments solides

- Placer le couvercle et le fixer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre
- Placer le mesureur dans l'orifice du couvercle

3. Mise en marche

- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «**0**» (=arrêt)
- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (230 / 50 Hz).
  Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou si le bol est mal mis sur le bloc moteur
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol et le couvercle sont bien mis en place
- Sélectionner la vitesse désirée à l'aide de l'**interrupteur rotatif** (suivre les conseils du «Tableau d'utilisation» à la page 27).
  Recommandation: l'appareil ne doit pas fonctionner ***en continu plus de 2 minutes***. Après ce laps de temps, le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes

Important!

- ***Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur: risque de blessures!***

4. Après avoir mixé

- **Débrancher l'appareil**
- Retirer avec précaution le bol mixeur du bloc moteur
- Appareil, bol mixeur et accessoires doivent toujours être nettoyés après utilisation (voir «Nettoyage» page 30)

Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants**
- **Les lames de la tête de coupe sont très tranchantes: risque de blessures!**
- **Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne les arrêtez pas: risque de blessures!**
- **Débrancher l'appareil et avant de retirer le bol mixeur attendre l'arrêt complet des lames (mettre le bouton sur la position «0»)**
- **Avant d'entreprendre un nettoyage, débranchez l'appareil et retirez le bol mixeur**

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le bol mixeur et les divers éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 30).

Utilisation

Avec ce mixeur de table pratique, vous pouvez mixer, réduire en purée, mélanger ou hacher divers ingrédients intensément et en peu de temps.

Vous préparez très facilement de délicieux jus de fruits, drinks, milk-shakes, frappés, smoothies, crèmes, purées, repas pour bébé et des soupes de légumes.

Ne jamais oublier qu'un mixeur travaille ***en secondes*** et non pas en minutes. Si l'appareil reste en marche trop longtemps les ingrédients sont réduits en bouillie. Pour obtenir de meilleurs résultats, travailler les ingrédients qu'en petites quantités. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2–3 cm env.

max. 2 min.

Important!

– L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
– L'appareil n'est conçu que pour une ***durée de fonctionnement brève de 2 minutes***. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur à température ambiante (5 minutes min.)

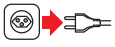
1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Placer le mixeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

Français

2. Assemblage



- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «**0**» (=arrêt)

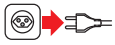
- Placer le **joint** sur le bord de la tête de coupe. Veiller à ce qu'il soit correctement placé, pour éviter que les ingrédients ne fuient

- Placer la **tête de coupe** dans le socle (lames ves le haut)
- Bien visser la **tête de coupe au bol mixeur** en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

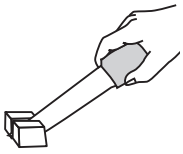
– **Placer le bol sur le bloc moteur** (la poignée en oblique vers l'arrière à gauche). Tourner la poignée vers l'avant (s'encastre cela s'entend)
– Lorsque le bol est placé correctement, la marque bleue et verte est visible sur l'avant

Conseils:
– le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité qui empêche l'appareil de démarrer si le bol mixeur est mal assemblé ou mal inséré
– Si la tête de coupe ou le joint ne sont pas conformément placés, le bol ne se laisse pas installer correctement sur l'appareil

3. Utilisation



– **Débrancher l'appareil**

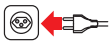


Remplir le bol mixeur:
– Découper les gros aliments en petits morceaux
– Eliminer les pépins et les noyaux
– Trier et équeuter les baies
– **Couper les ingrédients solides** (ex. carottes, fromage, etc.) en petits morceaux/dés et les mixer ***en petite quantité***
– On ne peut mixer que ***1500 ml de liquide*** à la fois. Pour les ***aliments solides*** ne mixer que ***1250 ml max.***

Important: ne pas trop remplir le bol; risque de faire forcer le moteur!
– Pour obtenir par ex. du **jus de tomates**, couper les tomates en quatre et faire tomber les morceaux sur la tête de coupe en fonctionnement par l'ouverture du couvercle (voir page 26)
– Ne jamais mixer plus de 8 glaçons à la fois

Conseils:
– Le mixeur ***ne convient pas*** pour hacher des épices, des pommes de terre (ex. purée), de la viande crue, les pâtes à pain ou à gâteaux, les aliments secs et durs
– Ne pas utiliser le mixeur pour presser ou découper fruits et légumes
– **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**

– **Placer le couvercle** et le fixer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (il s'encastre)
– Placer le **mesureur** dans l'orifice du couvercle et bien l'enfoncer



– Lorsque la fiche du cordon est insérée dans la **prise électrique** (230 V), l'appareil est prêt à l'emploi.

Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou si le bol est mal mis sur le bloc moteur/actionnement

– **Avant d'allumer l'appareil**, s'assurer que la fiche est bien insérée dans la prise et que le bol et le couvercle sont bien mis en place

– Sélectionner avec **l'interrupteur rotatif la vitesse désirée**.
Réglages:
  – «**0**» éteindre
  – «**1**» lent
  – «**2**» vite
  – «P» réglage par impulsion (le moteur s'arrête dès qu'on relâche l'interrupteur rotatif): fonctionnement bref pour hacher grossièrement, mixer et réduire en purée

– Suivre les conseils du «Tableau d'utilisation» page 27

Conseils:

– Plus vous mixez longtemps (max. 2 minutes), plus les aliments seront mixés finement. Il faut savoir que les aliments secs ne peuvent être mixés plus d'une minute
– Si les ingrédients ne se laissent pas mélanger (p.ex. si des ingrédients plus légers «flottent» au-dessus):
  – éteignez l'appareil et placez l'interrupteur rotatif plusieurs fois pour de courts instants sur la position «**P**» (provoque un tourbillon qui entraine les ingrédients vers le bas) ou
  – l'appareil éteint, remuez les ingrédients avec une spatule, ou
  – retirez une partie des ingrédients du bol mixeur ou
  – ajouter un peu de liquide

Important!

– Laisser refroidir les aliments très chauds avant de les verser dans le mixeur (température max 40 °C), le bol en verre pourrait exploser suite au choc thermique
– **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**
– L'appareil ne doit pas fonctionner en continu ***pendant plus de 2 minutes***. Après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes à température ambiante

Ajouter des ingrédients:

– Avec **le mesureur** on peut ajouter des ingrédients par l'orifice de remplissage.

Recommandation: pour obtenir un résultat parfait, ne verser que de petites quantités petit à petit

– Laisser tomber les ingrédients directement sur la tête de coupe en fonctionnement par l'**orifice de remplissage**, tels que tranches de tomates ou de pommes

Attention!

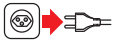
– On ne peut mixer que ***1500 ml de liquide*** à la fois. Pour les ***aliments solides*** ne mixer que ***1250 ml max.***

Important: ne pas trop remplir le bol; risque de faire forcer le moteur!

– ***Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'orifice, ni mettre la main dans le bol mixeur: risque de blessure!***

4. Après avoir mixé

– Après avoir obtenu le résultat désiré, éteignez l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur la position «**0**»)



– **Débrancher l'appareil**

– **Après l'arrêt complet des lames,** retirer le bol avec précaution

– **Libérer le couvercle et le mesureur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer**

– Verser la boisson/aliments mixés

– Grâce à son socle, on peut poser directement le bol sur la table

Important!

– Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement ***après les avoir utilisés.*** Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 30)

– Ne pas conserver d'aliments dans le bol mixeur

5. Tableau d'utilisation

Degré	Fonction	Utilisation	Durée/quantité max.
0	**éteint**	–	–
1 (lent)	malaxer, mélanger	Préparation d'ingrédients plutot liquides (boissons, milk-shakes, purées de fruits tendres, potages chauds (max. 40 °C)	30–60 sec. (pour 1.5 l)
1 ou 2		Milk-shakes avec fruits durs Potage au potiron (Potiron précuit)	60–90 sec.
2 (vite)	purées, assaisonnement	Préparation d'ingrédients moyennement, et liquides	60 – 90 sec./1.25 l
	hacher	Préparation d'ingrédients moyennement, totalement et surtout fermes (Légumes, pesto, fruits durs, repas pour bébé, boissons au yaourt et desserts)	60–90 sec./ (pour 1.25 l)
P (réglage par impulsion)	fonctionnement très bref	Les ingrédients «flottent»: Commande de l'impulsion «**P**». Activer brièvement 3-5 fois (1-3 sec.) et ensuite poursuivre sur «**2**»	1–10 sec.
		Hacher des glaçons. Conseils: Commencer par mettre de l'eau dans le bol (sinon les glaçons tournent avec le moteur). Ne placer que 8 glaçons à la fois maximum	2-10 sec.

Conseils:

- En cas de doute, utiliser le degré «**2**»
- Mettre tout d'abord les aliments solides dans le bol (ex. oeuf), puis ajouter le liquide à travers l'orifice de remplissage
- Pour préparer des boissons aux fruits avec des produits laitiers et de la glace pilée (ex. smoothies, frappé), commencer par les ingrédients les plus liquides ou les plus mous (degré «**1**»):
  - Ajouter ensuite les ingrédients plus solides (sur degré «**2**»)
  - Ajouter la glace pilée et mixer brièvement (sur degré «**2**»)
  - Verser immédiatement dans les verres refroidis à l'avance et servir

Mojito

- 6 cl de Rhum (blanc)
- 3 cl de jus de limette
- 2 cl de sirop de sucre
- Environ 8 feuilles de menthe
- Eau mínérale (eau de table ou en bouteille, gazeuse)
- Glaçons
- Verrres à longdrink

- Verser le jus de limette, le sirop de sucre et les feuilles de menthe dans un verre à longdrink. Légèrement presser les feuilles de menthe avec un bâtonnet de bois. Ensuite ajouter le rhum et remplir le verre de glaçons. Ajouter un jet de soda et remuer doucement. Garnir le verre avec une branche de menthe

Conseils:
- De préférence, conserver la menthe au frigidaire dans un sac en plastique
- Si possible, toujours utiliser du jus de limettes fraichement pressé. Normalement, une limette contient un peu plus de 2 cl de jus

cuisine de **saison**

Frozen Rasperry Margarita

La recette suivante a été composée par la revue CUISINE DE SAISON:

Margarita:
- 3 citrons verts
- 150 g framboises
- 1 cs de sucre
- 6 dl env. de glace pilée («crushed ice»)
- 3–4 dl de tequila
- 8 framboises (pour la décoration)

Verres givrés au sucre:
- 1 citron vert
- 50 g de sucre

- **Pour givrer le rebord des verres:** préparer deux petites assiettes d'un diamètre un peu supérieur à celui des verres
- Exprimer le jus de citron vert. Verser le jus dans une assiette et le sucre dans l'autre
- Passer le rebord des verres d'abord dans le jus de citron, puis dans le sucre

– **Pour la margarita:** exprimer le jus des citrons verts
– Le mixer avec les framboises et le sucre, puis passer le tout à travers un tamis
– Repasser la glace et la purée de framboises au mixeur jusqu'à obtention d'un liquide homogène
– Répartir dans les verres, compléter avec la tequila et décorer chaque verre avec une framboise

Le Pesto de Dani avec basilic et féta

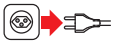
– 5 dl d'huile d'olives
– 1 dl d'huile de citron
– 200 g de féta (confère un meilleur gout que le parmesan, par exemple)
– 100 g de noix (ou de pignons)
– 4 bouquets de basilic
– 1 tête d'ail

– Couper la féta en petits morceaux (comme du sucre)
– Laver le basilic et séparer les feuilles des tiges
– Pele l'ail

– Verser d'abord l'huile, ensuite les autres ingrédients, dans le mixeur. Recouvrir du couvercle avec le mesureur
– Tourner plusieurs fois brièvement le bouton pour 1 à 2 secondes en position «**P**» (= réglage par impulsion). Les ingrédients plus légers tels que le basilic y sont progressivement ajoutés et ensuite hachées
– Continuer pendant quelques secondes en position «**2**» jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et hachés
– Assaisonner de sel et de poivre et servir

Conseil:
– Si des substances plus légères flottent à la surface, placer le bouton pendant 1 à 2 secondes sur «**P**» (= réglage par impulsion)

Bloc moteur



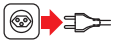
– Avant chaque nettoyage de l'appareil, placer l'interrupteur rotatif sur la position «**0**» et débranchez l'appareil

– **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**

– N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
– Ne le nettoyer qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche

Bol mixeur et éléments

– En cas de **saleté légère** (après avoir mixé des liquides) verser de l'eau chaude (env. 500 ml) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur. **Placer le couvercle et le mesureur**
– Faire tourner l'appareil quelques secondes (mettre le bouton sur position «**P**», puis le relâcher sur position «**0**»). Répéter le processus de rinçage 3 à 4 fois



– **Débrancher l'appareil**
– Bien rincer le bol, couvercle et mesureur et les sécher soigneusement (**Attention**: les lames du couteau sont tranchantes!)

– Si le bol mixeur **est très sale**, dévisser la tête de coupe du bol (dans le sens des aiguilles d'une montre). Retirer le joint d'étanchéité de la tête de coupe. Retirer la base avec la marque bleue et verte, du bol mixeur
– Nettoyer tous les éléments à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. (***Attention: les lames du couteau sont tranchantes!***)

Recommandations:

– ***La tête de coupe et le bloc moteur ne sont pas lavables en lave-vaisselle!***
– Le bol en verre, les joints et le couvercle peuvent être lavés en en lave-vaisselle (les joints et les pièces en synthétique toujours dans le panier du haut). Lavés à la main, ils ne restent pas plus beaux longtemps, mais se conservent aussi plus longtemps
– Lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et frotter la couleur. Bien rincer

Rangement

- Si vous n'utilisez pas le mixeur de table, éteignez-le et débranchez-le.
- Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous conseillons de conserver le mixeur dans son emballage d'origine

Entretien

- Le mixeur de table ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche

Problèmes

- L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête

Elimination

- Déposer les appareils hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination gratuite et conforme aux règles
- Eliminer immédiatement les appareils avec un défaut dangereux en s'assurant qu'ils sont inutilisables
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension nominale		230 V / 50 Hz
Puissance nominale		600 W
Dimensions de l'appareil (avec bol mixeur)		env. 200 x 320 mm (diamètre x hauteur)
Longueur du cordon		env. 0.75 m
Poids		env. 2.7 kg
Capacité du récipient		max. 1.5 l
Matériaux	– corps de l'appareil	matière plastique
	– bol / couvercle et mesureur	verre / matière plastique
Nombre de tours	– degré «**1**» – degré «**2**»	jusqu'à 15'000 T/min. jusqu'à 18'000 T/min.
Temps fonction bref		2 minutes max.
Antiparasité		selon normes UE
Homologation		S+
M-Garantie		2 ans

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questo frullatore vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**34**
A proposito delle istruzioni d'uso	35
Disimballaggio	35
Elenco delle parti e degli elementi di comando	**36**
Istruzioni brevi	**37**
Messa in funzione	**38**
– Prima della messa in funzione iniziale	38
– Impiego	38
– Collocazione	39
– Assemblaggio	39
– Frullare	40
– Dopo aver frullato	42
– Tabella d'uso	43
– Ricette	44
Pulizia	**46**
– Blocco motore	46
– Brocca e accessori	46
Custodia / Manutenzione	**46**
Guasti	**47**
Smaltimento	**47**
Dati tecnici	**48**

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio
  - prima di ogni pulizia
  - dopo ogni utilizzo
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

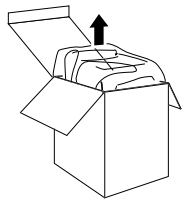
  Se così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Nella scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
  - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- ***Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!***
- ***Attenzione: le lame sono taglienti! Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca (Pericolo di lesioni causate dalle lame rotanti!)***
- ***Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente***
- Mai togliere il coperchio del frullatore con l'apparecchio in funzione
- ***Non lavorare mai alimenti in fase di cottura***
- Far raffreddare gli alimenti prima di riempire il frullatore (temperatura massima 40 °C)
- Per favorire la fuoriuscita di vapore, non collocare il misurino mentre si frullano alimenti caldi
- ***L'apparecchio può funzionare senza interruzione non oltre i 2 minuti***, dopodiché è necessario di spegnerlo e lasciar raffreddare il motore a temperatura ambiente
- Togliere la brocca unicamente a lame ferme
- Il frullatore non è indicato per sminuzzare spezie, patate (per es. la purea di patate), alimenti molto secchi o molto solidi
- Dopo lo spegnimento, le lame continuano a ruotare. Non tentare di fermarle (pericolo di lesioni)
- Non spostare l'apparecchio in funzione (pericolo di lesioni)
- Non toccare mai le parti rotanti
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

A proposito di queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



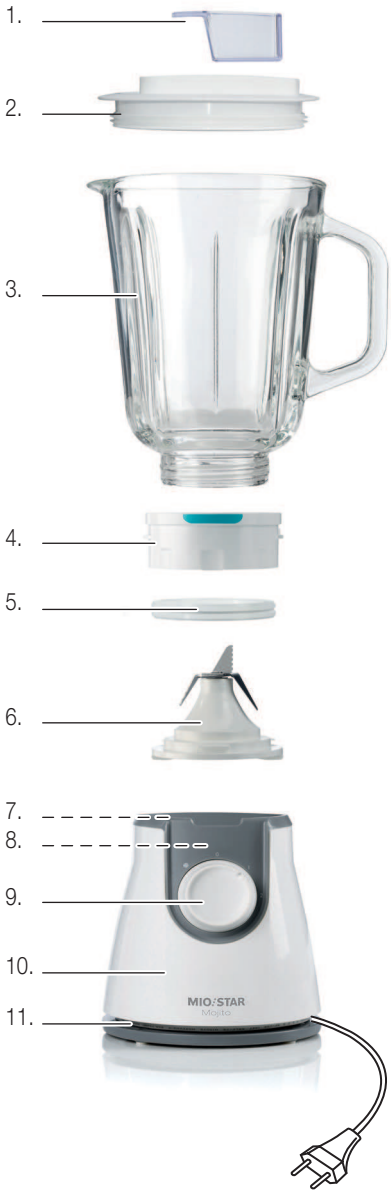
– **Togliere il frullatore dall'imballaggio**

– **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:**
  1. Misurino
  2. Coperchio
  3. Brocca
  4. Testina di lame *(**attenzione: molto affilate!**)*
  5. Blocco motore

– **Pulire a fondo tutti gli elementi (escluso il blocco motore)**. Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugare
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Suggerimento:
– Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

Elenco delle parti e degli elementi di comando



Brocca:

1. Misurino trasparente (nel coperchio)
2. Coperchio con apertura di riempimento e guarnizione ad anello in silicone
3. Brocca (max. 1.5 l di liquidi / 1¼ l di alimenti solidi)
4. Base frullatore
5. Guarnizione ad anello in silicone
6. Testina di lame ***(attenzione: lame affilate)***

Blocco motore:

7. Base per frullatore (con interruttore di sicurezza lato interno)
8. Propulsore (lato interno)
9. Interruttore acceso/spento con 2 livelli di velocità («**0**» spento, livello «**1**»/«**2**») e comando a impulsi («**P**»)
10. Blocco motore
11. Dispositivo di avvolgimento con cavo di alimentazione e spina

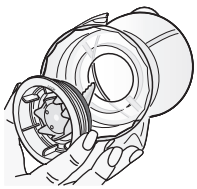
Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza é consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. seguente), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 34 e 38.

1. Collocazione

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
– Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
– Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Assemblaggio

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Mettere la manopola sulla posizione «**0**» (=spento)
– Mettere dall'alto la guarnizione ad anello sul bordo della testina di lame. Badare che gli elementi combacino in modo corretto
– Inserire la testina di lame sulla base (lame verso l'alto)



– Avvitare bene la brocca e le lame (in senso antiorario)
– Mettere la brocca sul blocco motore (si sente lo scatto)

– Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nel recipiente tutti gli ingredienti
– L'apparecchio consente la preparazione di ***max. 1500 ml di alimenti liquidi***. In caso di ***alimenti solidi lavorare max. 1250 ml***.
Importante: Non riempire mai eccessivamente la brocca: rischio di sovraccarico!

max. 1500 ml di alimenti liquidi o
max. 1250 ml di alimenti solidi

– Chiudere il coperchio e fissare girando in senso orario
– Inserire il misurino nell'apertura situata sul coperchio

3. Messa in funzione

– Mettere l'interruttore sulla posizione «**0**» (=spento)
– **Inserire la spina** nella presa di corrente (230 V /50 Hz).
Nota: Il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non é assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore
– Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la brocca sia ben fissata
– Con la **manopola** scegliere la velocità desiderata (osservare la «Tabella d'uso» a pagina 43).
Nota: L'apparecchio ***non*** può essere utilizzato per cicli di lavoro ***superiori ai 2 minuti***. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti

Importante!
– ***Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiai ecc. né entrare con le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!***

4. Dopo aver frullato

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Togliere la brocca dal blocco motore
– Pulire l'apparecchio, la brocca e i singoli pezzi dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 46)

Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti**
- **I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio**
- **Le lame della testina sono molto taglienti: pericolo di lesioni!**
- **Dopo lo spegnimento, la testina di lame continua a ruotare. Non fermarla: pericolo di lesioni!**
- **Estrarre la spina e togliere la brocca soltanto quando le lame sono completamente ferme (girare l'interruttore su pos. «0»)**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto la brocca**

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene la brocca e i singoli pezzi con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Il blocco motore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 46).

Impiego

Con il pratico frullatore é possibile frullare, ridurre in purea, mescolare o tritare i diversi ingredienti in tempi brevi e in modo intensivo.

È possibile preparare senza fatica deliziosi succhi di frutta, bevande miste, frappé, smoothies, shake, creme, pappe, pasti per bebè e cremose zuppe di verdura.

Non dimenticare mai che un frullatore lavora nello spazio ***di secondi*** e non di minuti. Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in pappa. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate soltanto piccole quantità di alimenti. Tagliare i grossi pezzi in pezzi più piccoli, della grandezza di ca. 2–3 cm.

max. 2 min.

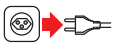
Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per un ***funzionamento breve di 2 minuti.*** Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio (per almeno 5 minuti) in modo che il motore possa raffreddare a temperatura ambiente

1. Collocazione

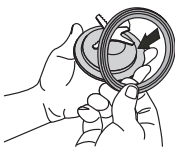
Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere la manopola sulla posizione «**0**» (=spento)



- Mettere dall'alto la **guarnizione ad anello** sul bordo della testina di lame. Badare che gli elementi combacino in modo corretto, altrimenti il frullato fuoriesce

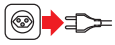
- Inserire la **testina di lame** nella base (lame verso l'alto)
- Avvitare bene insieme **la brocca e le lame** in senso antiorario

– **Mettere la brocca sul blocco motore.** (con l'impugnatura a sinistra). Girare la brocca in avanti (si sente lo scatto).
– In caso in inserimento corretto dalla brocca, sulla parte anteriore del frullatore si vede la marcatura verde-blu

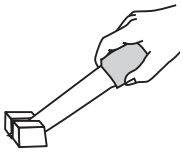
Note:

– Il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita in modo corretto sul blocco motore
– Se il blocco motore e/o la guarnizione ad anello non sono posizionati in modo corretto, non sarà possibile inserire in modo corretto la brocca

3. Frullare



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



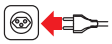
Riempire la brocca:

– Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzettini più piccoli
– Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta
– Selezionare le bacche e togliere il picciolo
– Tagliare a dadini **gli ingredienti solidi** (ad es. carote, formaggio ecc.) e frullare gli alimenti in ***piccole quantità***
– Per ogni ciclo di lavoro è possibile frullare ***max. 1500 ml di alimenti liquidi***. In caso di ***alimenti solidi*** è possibile lavorare ***max. 1250 ml.***
Importante! Non riempire eccessivamente la brocca: rischio di sovraccarico!
– Per ottenere, ad esempio, il **succo di pomodoro** tagliare i pomodori in quattro e lasciarne cadere i pezzi attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame in funzione (vedi pag. 42)
– Non lavorare più di 8 cubetti di ghiaccio per volta

Note:

– Il frullatore ***non è adatto*** per tritare spezie, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, pasta per pane o torte, alimenti molto secchi o molto solidi
– Non utilizzare il frullatore come pressa o per sminuzzare frutta o verdura
– **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**

– **Chiudere con il coperchio** e fissare girando in senso orario (scatta in posizione)
– Inserire il **misurino** nell'apertura situata sul coperchio e premere forte



– L'apparecchio é pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente** (230 V / 50 Hz).

Nota: Il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non é assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore/elemento propulsore

– **Prima di accendere** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e che la brocca e il coperchio siano fissati in modo corretto

– Con **la manopola** selezionare **la velocità desiderata.**
Regolazione:
  – «**0**» spento
  – «**1**» lento
  – «**2**» veloce
  – «**P**» comando a impulsi (il motore si spegne non appena si lascia andare l'interruttore): funzionamento breve per tritare, frullare e ridurre in purea in modo grossolano
– Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 43

Suggerimenti:
– Più a lungo dura il procedimento di lavoro (massimo 2 minuti), più fini risulteranno i cibi frullati. Bisogna però tener conto che gli ingredienti asciutti non possono essere frullati più a lungo di 1 minuto
– Nel caso in cui gli ingredienti non si miscelino (ad es. gli alimenti leggeri «nuotano in superficie»):
  – spegnere l'apparecchio e posizionare più volte per brevi periodi la manopola sulla posizione **«P»** (si produce un vortice che attrae gli ingredienti verso il basso)
  – ad apparecchio spento rimestare gli ingredienti con una spatola, oppure
  – togliere una parte degli ingredienti dalla brocca o
  – aggiungere un po' di liquido

Importante!
– Lasciar raffreddare gli alimenti bollenti prima di riempire la brocca (temperatura massima 40 °C), altrimenti la brocca potrebbe rompersi a causa dello choc termico
– **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
– L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro ***superiori ai 2 minuti***. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente

Aggiungere gli ingredienti:

– Con **il misurino** si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio

Nota: per una perfetta lavorazione degli alimenti, aggiungere sempre pochi ingredienti per volta

– Attraverso **l'apertura sul coperchio** lasciar cadere gli ingredienti **direttamente** sulla testina di lame in funzione, ad es. pomodori, pezzetti di mela, ecc.

Importante!

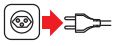
– ***Non superare quantità di alimenti liquidi superiori a 1500 ml o quantità di alimenti solidi superiori a 1250 ml***

Importante! Non riempire eccessivamente la brocca: rischio di sovraccarico!

– ***Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiai ecc. né infilare le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!***

4. Dopo aver frullato

– Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (mettere la manopola sulla posizione «**0**»)



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

– **Dopo l'arresto completo delle lame**, estrarre accuratamente la brocca dal blocco motore

– **Svitare e togliere il coperchio e il misurino girando in senso antiorario**

– Servire il frullato

– La brocca, grazie alla base stabile, può essere servita direttamente in tavola

Importante!

– Per motivi igienici, ***dopo l'uso*** pulire sempre l'apparecchio e gli accessori, in maniera tale da evitare che rimasugli di alimenti si incrostino (vedi «Pulizia» pagina 46)

– Non conservare i cibi nella brocca

5. Tabella d'uso

Livello	Funzione	Uso	Max. durata/ quantità
0	**spento**	—	—
1 (lento)	mescolare, frullare	Preparazione di ingredienti leggermente liquidi (bevande, milk shake, frullare frutta tenera, zuppe calde (max. 40°C))	30 - 60 sec. (per 1.5 l)
1 o 2		Milk shake con frutta dura, zuppa di zucca (zucca cotta)	60 - 90 sec.
2 (veloce)	ridurre in purea	Preparazione di ingredienti mediamente liquidi	60-90 sec. (per 1.25 l)
	sminuzzare	Preparazione di ingredienti mediamente e prevalentemente duri (verdure, pesto, frutta a polpa dura, alimenti per bebè, jogurt e dessert)	60-90 sec. (per 1.25 l)
P (comando a impulsi)	per frullature brevi	Gli ingredienti «galleggiano»: comando a impulsi «P» azionare brevemente per 3-5 volte (ca. 1-3 sec.), quindi proseguire con «2»	1–10 sec.
		Tritare i cubetti di ghiaccio. Importante: mettere dapprima un pò d'acqua nella brocca (altrimenti i cubetti vengono solo trasportati). Inserire al massimo 8 cubetti per volta	2–10 sec.

Suggerimenti:

- In caso di dubbio utilizzare il livello «**2**»
- Prima della fase di lavorazione mettere direttamente nella brocca gli alimenti più compatti (ad es. uova), quindi aggiungere del liquido attraverso l'apertura sul coperchio
- Per ricette di bevande alla frutta con prodotti derivati dal latte e ghiaccio tritato (ad es. smoothies, frappé), iniziare con gli ingredienti più liquidi o morbidi (livello «**1**»)
  - Aggiungere in seguito gli ingredienti più solidi (livello «**2**»)
  - Aggiungere il ghiaccio tritato e frullare brevemente (livello «**2**»)
  - Mettere subito in coppette precedentemente raffreddate e servire

Mojito

- 6 cl di rum (bianco)
- 3 cl di succo di lime
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- circa 8 foglie di menta
- soda (o acqua naturale o gassata)
- cubetti di ghiaccio
- bicchiere da long drink

- Mettere il succo di lime, lo sciroppo di zucchero e le foglie di menta in un bicchiere da long drink. Schiacciare leggermente le foglie di menta con un pestello di legno, quindi aggiungere il rum e riempire con cubetti di ghiaccio. Aggiungere un po' di soda e mescolare brevemente. Guarnire il bicchiere con un rametto di menta.

Suggerimenti:
- conservare la menta in un sacchetto di plastica nel frigorifero
- se possibile utilizzare sempre succo di lime fresco. Di regola un lime contiene più di 2 cl di succo.

cucina di **stagione**

Frozen Rasperry Margarita

La seguente ricetta è stata creata dalla rivista culinaria CUCINA DI STAGIONE:

Margarita:
- 3 lime
- 150 g di lamponi
- 1 cucchiaio di zucchero
- ca. 6 dl di ghiaccio tritato («crushed ice»)
- 3–4 dl di tequila
- 8 lamponi (per guarnire)

Per brinare i bicchieri:
- 1 lime
- 50 g di zucchero

- **Per brinare i bicchieri** preparare due piatti, il cui diametro è leggermente più grande di quello del bicchiere
- Spremere il lime. Versare il succo in un piatto e mettere lo zucchero nell'altro
- Immergere i bordi dei bicchieri prima nel succo di limetta e poi nello zucchero

– **Per la margarita** premere i 3 lime
– Unire i lamponi e lo zucchero e frullare, quindi passare la massa attraverso un colino
– Frullare di nuovo la massa di lamponi con l'aggiunta del ghiacco finché si ottiene un composto omogeneo
– Versarla nei bicchieri e aggiungere la tequila. Guarnire i bicchieri con i lamponi

Pesto con feta e basilico

– 5 dl di olio d'oliva
– 1 dl succo di limone
– 200 g feta (conferisce un gusto più raffinato rispetto ad es. al parmigiano)
– 100 g di noci (pinoli o noci)
– 4 ciuffi di basilico
– 1 aglio

– Tagliare la feta a pezzi grandi come cubetti di ghiaccio
– Lavare il basilico e strappare le foglie dai ciuffi
– Pelare lo spicchio d'aglio

– Mettere nel frullatore dapprima l'olio, quindi gli altri ingredienti. Rimettere il coperchio col misurino
– Girare più volte consecutive la manopola per 1-2 secondi su «**P**» (= comando a impulsi). In questo modo gli ingredienti più leggeri , come il basilico, vengono «trascinati» in basso e meglio tritati
– Continuare in seguito per alcuni secondi sul livello «**2**», finché gli ingredienti saranno ben tritati e miscelati
– Aggiustare di sale e pepe e servire

Suggerimento:
– Se gli ingredienti più leggeri vengono a galla girare sempre la manopola per 1-2 secondi su «**P**» (= comando a impulsi)

Blocco motore

– Prima di pulire l'apparecchio mettere la manopola su «**0**» ed estrarre la spina dalla presa di corrente

– **Non immergere mai nell'acqua il blocco motore né lavarlo sotto acqua corrente**

– Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
– Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare e di inumidire la spina

Brocca e accessori

– In caso di **sporco leggero** (dopo aver frullato sostanze liquide) versare un pò di acqua (ca. 500 ml) e detersivo nella brocca, ancora montata. **Mettere il coperchio e il misurino**
– Azionare il frullatore per alcuni secondi (premere brevemente la manopola su «**P**», quindi rilasciare pos. «**0**». Ripetere il risciacquo 3–4 volte)

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Sciacquare bene la brocca, il coperchio e il misurino, quindi asciugare bene (attenzione: lame taglienti!)
– In caso di **sporco persistente** togliere la testina di lame dalla brocca (girare in senso orario). Togliere la guarnizione ad anello dalla testina di lame. Liberare la base con la marcatura verde-blu dalla brocca

– Pulire bene tutti gli elementi con l'acqua calda e un comune detersivo, quindi asciugare bene. (***Attenzione: le lame sono taglienti!***)

Note:

– ***Non mettere mai la testina di lame e il blocco motore in lavastoviglie!***

– Possibilità di lavare la brocca, le guarnizioni e il coperchio in lavastoviglie (guarnizioni e parti in plastica solo nel cestello superiore). Col lavaggio a mano non solo retano belli più a lungo ma durano anche di più
– Le carote grattugiate possono formare una pellicola arancione sulle parti in plastica. Per rimuoverla versare qualche goccia di olio alimentare su un panno e pulire. Risciacquare bene

Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale

Manutenzione

- Il frullatore non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti

- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Smaltimento

- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		600 Watt
Dimensioni del blocco motore (con brocca)		ca. 200 x 320 mm (diametro x altezza)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 0.75 m
Peso		ca. 2.7 kg
Capacità della brocca		max. 1.5 l
Materiali	– corpo dell'apparecchio	plastica
	– recipiente/coperchio e misurino	vetro / plastica
Livelli di velocità	– livello «**1**» – livello «**2**»	fino a 15'000 giri/min. fino a 18'000 giri/min.
Funzionamento breve		max. 2 minuti
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		S+
M-Garanzia		2 anni

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

7174.163--Standmixer-Mojito--2012-V4--DH-01 SW.indd 48 07.01.13 18:31

Garantie I Garantie I Garanzia

2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes I Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts I MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé I Toutes les autres prétentions sont exclues I La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures I La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso I La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa I Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne I L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati I Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© oeliner.ch

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7174.163 I Änderungen vorbehalten I Sous réserve de modifications I Con riserva di modifiche I V01/01/13

7174.163--Standmixer-Mojito--2012-V4--DH-01 SW.indd 50 07.01.13 18:31